

Raut

POZIOM JAKOŚĆ STYL



WESELNA PROPOZYCJA MENU

„Wersja Premium” - pełna, bogata, „bez haczyków” 😊 - 340 pln/os.

Aperitif na powitanie Młodej Pary- wino musujące

Powitanie chlebem i solą



Przystawka – 1p./os.: podana na talerzu dla każdego z Gości

- Tradycyjny pasztet z kilku rodzajów wysokogatunkowych mięs, pieczony w cieście z dodatkiem wybornego chutney`a śliwkowego
- Wachlarzyk z piersi kurczaka faszerowany szpinakiem w sezamie
- Carpaccio z polędwiczek z chutneyem cebulowym z gorzkich pomarańczy
- Płatki schabowe z musem chrzanowym
- Carpaccio z buraków z kozim serem i miodowym balsamico
- Paluszki z kurczaka w czarnym i białym sezamie na kolorowych sałatach
- Cukinia z Modeny z musem śmietankowym
- Tatar z łososia wędzonego z kaparami
- Pierś kaczki na różowo z sosem malinowym
- *pieczywo + masło*



Zupa – 1 porcja/os. - serwowana przez kelnerów

- Krem drobiowy z kąskami kurczaka i grzybkami z polskich lasów
- Chowder kukurydziany z suszonymi pomidorami oraz szczypiorem
- Krem marchewkowo- imbirowy z salsą z mango
- Krem pomidorowy z dodatkiem śmietanki bazyliowej
- Krem z zielonego groszku z nutą mięty
- Krem z buraków z tymiankiem i serem feta
- Tradycyjny rosół z mięsem, makaronem i marchewką
- Krem serowy z grzanką
- Krem z cukinii z białą czekoladą
- Krem brokułowym z gorgonzolą
- Tradycyjny chłodnik /sezonowo/
- Krem szparagowy /sezonowo/



Danie drugie – 2,5 porcji /os.: podawane na półmiskach „w stół”

- Pierś kurczaka faszerowana pomidorami suszonymi w słońcu oraz serem mozzarella w paseczku grillowanego bekonu
- Polędwiczki wieprzowe owijane w paseczku bekonu grillowanego, w sosie kurkowym
- Medalion królewski faszerowany pieczarkami i serem, opiekany w ziarnach sezamu
- „Pęknięte polędwiczki” z dodatkiem kurek smażonym na maśle oraz mozzarelli
- 1/4 kaczki po wielkopolsku pieczonej w jabłkach w naturalnym sosie
- Grillowany łosoś norweski na maślanym warzywnym jullienne lub dobrze przyprawionym szpinaku
- Kurczak hasellbeck faszerowany szpinakiem oraz fetą
- Brizolek z polędwiczki z kolorowymi paprykami
- Kieszonki schabowe z grillowanymi pieczarkami
- Polędwiczka z dorsza w sosie z trawy cytrynowej
- Juki schabowe faszerowane bekonową kapustą
- Pstrąg w sosie winno – maślanym
- Malutkie, tradycyjne zraziki wieprzowe w ciemnym sosie
- Schab *soute* przekładany szynką i serem
- Klasyczny De Vollaile
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Dorsz zapiekany pod pierzynką pietruszkowo-czosnkową



Dodatki - 2 p/os. w zależności od dania głównego

- Mini kluseczki poznańskie (koptyka)
- Kluseczki półfrancuskie
- Ziemniaczki gotowane
- Ziemniaczki opiekane
- Frytki
- Pyzy



Surówki - 1p/os.

- surówka z buraczków z chrzanem i jabłkiem, surówka z białej kapusty z kukurydzą, surówka z marchwi z owocem, surówka z kapusty pekińskiej, surówka selerowa z orzechami

A także - 1p/os.

- Warzywne Rozmaitości – kompozycja warzyw na ciepło - brokuły, mini marchewki, kalafior, fasolki szparagowe
- Modra kapusta z nutą miodu – na ciepło
- Buraczki po kardynalsku ze śmietaną – na ciepło

Deser – 1 p./os. - podawany na talerzach lub w pucharkach

- Mus czekoladowy z filetem z pomarańczy i kropla likieru Cointreau
- Deser dakłaz z daktylami, karmelem, orzechami i bezą
- Mus kawowy z kruszoną bezą oraz czekoladą
- Klasyczne tiramisu
- Tiramisu truskawkowe
- Fantazja lodowa / 3 kulki lodów/ z owocami i bitą śmietanką
- Panna cotta z sosem malinowym
- Mus *mascarpone* z prażonymi wiśniami
- Mus z białej czekolady ze świeżymi malinami
- Mus z orzechów makadamia ze słonym karmelem
- Crumble śliwkowe / sezonowo /



Słodkie Co Nieco – 1 p./os.

- Na przykład: sernik z brzoskwiniami, sernik tradycyjny, szarlotka, ciastko czekoladowe, rożki czekoladowe, ciasto z galaretką, babeczka z owocami i bitą śmietanką, ciasto orzechowe, ciasto chałwowe, ciasto migdałowe, ciasto WZ, i wiele wiele innych 😊

Tort Weselny

- Przygotowany zgodnie ze wskazówkami Pary Młodej; smak i kolorystyka do ustalenia

WYJĄTKOWO ATRAKCYJNY ZIMNY BUFET ZAPREZENTOWANY NA DUŻYCH SZKLANYCH PŁYTACH

Kolacja – 2 p./os. – zimne zakąski mięsne i rybne, atrakcyjnie dekorowane + pieczywo + masełko + sosy smakowe

- Carpaccio z polędwiczek z dodatkiem chutenya cebulowo-pomarańczowego
- Paluszki z kurczaka w ostrych serach z dodatkiem dipu diabelskiego
- Mini tatar wołowy z dodatkiem cebulki oraz ogórka
- Mini tortille z kąskami kurczaka oraz kolorowymi paprykami
- Pasztesy naszej produkcji w cieście francuskim z dipem żurawinowym
- Kabanoski w cieście francuskim
- Płatki schabowe z musem chrzanowym
- Empanadas z ciasta francuskiego z meksykańskim farszem
- Mini galarecik z kurczaka
- Klasyczny pstrąg w galarecie
- Tartinka z krewetką królewską i salsą mango
- Tartinka z łososiem wędzonym z musem cytrynowym
- Słupki warzywne z humusem paprykowym
- Ruloniki z cukinii z kozim serem
- Tatar z suszonych pomidorów z czarnymi oliwkami
- Trójkącik z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą



Sałatki – 1 p./os. :

- Śródziemnomorska z serem feta oraz sosem vinegret
- A'la gyros z pieczonym schabem
- Z kaskami kurczaka na kolorowych sałatach
- Kalafiorowa z żółtym serem oraz kukurydzą
- Brokułowa z jajkiem i rzodkiewką
- Kisir turecki z kaszą bulgur z kolorowymi paprykami
- Austriacka z pieczoną szynką i serem Gouda
- Makaronowa z zieloną papryką i chipsami bekonowymi
- Z makaronu ryżowego z tuńczykiem i ogórkiem
- Z serem pleśniowym na rukolii z orzechami włoskimi i miodowym vinegretem



Zupa nocna – 1 p/os.:

- Tradycyjny barszcz czerwony na głębokim wywarze pachnący majerankiem

Śniadanie nocne – 1 p./os.:

- Wegetariańskie pierogi z kapustą i grzybami
- Gęsty, węgierski kociołek gulaszowy z wołowina i mnogością warzyw
- Ragout drobiowe a la RAUT w sosie śmietanowo - pomidorowym
- Golonka po bawarsku w piwie
- Bigos po staropolsku z mięsem i kiełbasą
- Wegetariańskie gołąbki z kaszą pęczak oraz grzybami, w sosie grzybowym
- Wegetariańskie leczko warzywne na ostro
- Wegetariański bigos ze śliwkami suszonymi
- Meat balls w sosie pomidorowym

Napoje - Woda mineralna z cytrusami, soki owocowe – dostępne przez cały czas uroczystości - **1000 ml/os.**

Kawa oraz herbata – dostępne przez cały czas uroczystości - **bez ograniczeń**

INNE WERSJE MENU SĄ RÓWNIEŻ MOŻLIWE DO ZREALIZOWANIA, ZAPRASZAMY DO OSOBISTYCH USTALEŃ



„Atrakcje Wieczorne” – zamówienia dodatkowe

- Dzik pieczony w całości, serwowany przez Szefa Kuchni z kolorowymi dipami (na ciepło)
- Łosoś w całości serwowany z pieca i „rozbierany” przy Gościach (na ciepło)
- Rostbeff pieczony na różowo z trzema dipami
- Szyńka pieczona w całości z dodatkiem sosu żurawinowego (na ciepło)
- Pokaz live cooking – kuchnie Świata do wyboru 😊
- Stół wiejski z wędlinami i serami (na zimno)



Atrakcje dodatkowe :

Stół wiejski z wędlinami i serami – **35 pln/os.**

Dzik pieczony - **cena do ustalenia**

Szynka w całości z dipami, kapustą zasmażaną i pieczywem - **950 pln/szt**

Łosoś w całości z pieca –**650 pln/szt**

Pokaz live cooking – **cena do ustalenia**

Rostbef wołowy z dipami – **40 pln/os.**

Fontanna czekoladowa (dla 70-100 osób) – **cena do ustalenia**

Piramida z truskawkami w czekoladzie 2kg – **550 pln**

Informacje dodatkowe:

Oferta obejmuje przyjęcia trwające do 8 godzin

Zadatek na rezerwację przyjęcia – **1 000 pln.**

Dzieci do 3-ich lat – **gratis!**

Dzieci od 3 -7 lat - **50% ceny**

Osoby towarzyszące – DJ, fotograf, kamerzysta, orkiestra, itp. - **180 pln/os.**

Pokrowiec na krzesło – **16 pln /szt.**

Pokrowiec na krzesło z szarfą - **20 pln/szt.**

Usługi dekoratorskie i florystyczne – **cena do ustalenia**

Organizacja ślubu cywilnego – **do ustalenia**

Opłaty Stoart, Zaiks, Zpav, itp.(przy zespole, dj – od Zleceniodawcy) - **150 pln**

Tzw. „korkowe” przy alkoholach od Zleceniodawcy- **18 pln/but. do pojemności 0,7L/ alkohole serwowane w coolerach w lodzie/**

Zgoda na konfetti w Sali – **200 pln**

Zgoda na konfetti na zewnątrz – **600 pln**

Sprzątanie ponadstandardowe – **od 350 pln**

Przedłużenie uroczystości- **550 pln/godz.**

Parking – **gratis**

Pokoje dla Gości:

Posiadamy 5 pokoi dwuosobowych oraz apartament dwupokojowy 😊

- Apartament różany dla Młodej Pary - / **powyżej 60 Gości, w każdej wersji menu /- gratis!**

- Apartament różany dla Młodej Pary - / **poniżej 60 Gości /- 450 pln**

- Pokoje dla Gości - **320 pln/pokój dwuosobowy ze śniadaniem**

- Dostawka - **90 pln ze śniadaniem**

- Doba hotelowa - **14.00-12.00**



W każdej wersji przyjęcia zapewniamy:

Kolorystyka stołu - błękitna, ecri, czerwona, zielone jabłuszko, bordo, złota, fioletowa , biała, srebrna, czarna + biała itp.

dysponujemy białymi i czarnymi obrusami

dysponujemy okrągłymi oraz prostokątnymi stołami.

Podstawowa dekoracja stołu: pojedynczy kwiat, serwetka w kolorze przewodnim

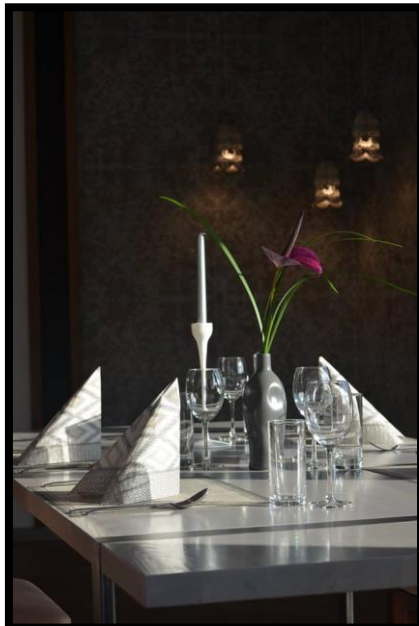
Tablica na rozkład stołów

Możliwość organizacji ślubu cywilnego na zewnątrz lub na Sali

Świadczymy również kompleksowe usługi dekoratorskie i florystyczne

Współpracujemy z kilkoma Dj'ami, orkiestrami oraz saksofonistami

Zapewniamy o 100 % profesjonalności usługi i wyjątkowo smacznym jedzeniu.



catering@raut.pl
61 8780 758

raut.pl

restauracja@raut.pl
609 499 821

Kicin, ul. Poznańska 89; 8 km od Śródki